

PRODUKTSPEZIFIKATION

www.bakerandbaker.eu

BAKER & BAKER
dedicated to delight

Letzte Änderung am: 01.03.2024

Bolo de Arroz

MATERIALNUMMERN

Artikelnummer	
Baker & Baker Artikelnummer	10246055
Betrieb	
Baker & Baker Global MARGO - B&B SCHWEIZ AG	Artikelnummer 10246055 8374
Andere	
EAN Code	8436542127769
KN Code (EU)	1905907000

BEZEICHNUNG DES LEBENSMITTELS

Bezeichnung des Lebensmittels: Rührkuchenkleingebäck mit Reismehl, gebacken, tiefgefroren

PRODUKTBESCHREIBUNG



Bäckereiprodukte für alle Konsumenten (bei gesundheitlichen Einschränkungen bitte Produktzusammensetzung und Allergenliste beachten)

ALLGEMEINE INFORMATION

Ursprungsland: Portugal

ANWENDUNGSHINWEIS

Anwendung			
Arbeitsanweisungen			
Auftauen:	Zeit:	90 min	Temperatur: 20 - 23 °C

PRODUKTGRÖßEN

	Ziel	Intervall	Methode	Bemerkung
Gewicht	70 g	66 - 74 g		
Höhe:	70 mm	60 - 80 mm		

SENSORISCHE INFORMATION

Geschmack:	Typisch, ohne Fremdgeruch	Geruch:	Typisch, Keine fremden Gerüche
Aussehen	Gefroren	Farbe:	Gelb

ZUTATEN

Zucker; Rapsöl; WEIZENMEHL; Wasser; Reismehl(11%); Palmfett; VOLLEIPULVER AUS FREILANDHALTUNG; Modifizierte Stärke; MAGERMILCHPULVER; SÜßMOLKENPULVER; Backtriebmittel: Diphosphate, Natriumcarbonate, Calciumphosphate; Glukosesirup; MILCHEIWEIß; WEIZENKLEBER; Speisesalz; Emulgator: Milchsäureester von Mono- und Diglyceriden von Speisefettsäuren, Mono- und Diglyceride von Speisefettsäuren, Natrium-, Kalium- und Calciumsalze der Speisefettsäuren, Calciumstearoyl-2-lactylat, Mono- und Diacetylweinsäureester von Mono- und Diglyceriden von Speisefettsäuren, Propylenglycolester von Speisefettsäuren; Maltodextrin.

Artikelnummer: 10246055 Letzte Änderung am: 01.03.2024

NÄHRWERTANGABEN

Pro 100 Gramm Produkt		
Energie:	1.667 kJ	(398 kcal)
Fett:	20 g	
davon gesättigte Fettsäuren:	3,1 g	
Kohlenhydrate:	47 g	
davon Zucker:	26 g	
Eiweiß:	6,5 g	
Salz (Na x 2,5):	1,0900 g	

ALLERGENEINFORMATIONEN

Allergene	Enthalten		
	Produkt	Produktionslinie	Fabrik
Gesetzliche Allergene (nach Verordnung (EU) Nr. 1169/2011)			
Glutenhaltige Getreide und daraus hergestellte Erzeugnisse	Ja	Ja	Ja
Weizen	Ja	Ja	Ja
Roggen	Nein	Ja	Ja
Gerste	Nein	Ja	Ja
Hafer	Nein	Ja	Ja
Dinkel	Nein	Ja	Ja
Khorasanweizen	Nein	Nein	Nein
Krebstiere und daraus hergestellte Erzeugnisse	Nein	Nein	Nein
Eier und daraus hergestellte Erzeugnisse	Ja	Ja	Ja
Fische und daraus hergestellte Erzeugnisse	Nein	Nein	Nein
Erdnüsse und daraus hergestellte Erzeugnisse	Nein	Nein	Nein
Sojabohnen und daraus hergestellte Erzeugnisse	Nein	Ja	Ja
Milch und daraus hergestellte Erzeugnisse (einschließlich Laktose)	Ja	Ja	Ja
Schalenfrüchte und daraus hergestellte Erzeugnisse	Nein	Ja	Ja
Mandeln	Nein	Ja	Ja
Haselnuss	Nein	Ja	Ja
Walnüsse	Nein	Ja	Ja
Kaschunüsse	Nein	Ja	Ja
Pecannüsse	Nein	Ja	Ja
Paranüsse	Nein	Nein	Nein
Pistazien	Nein	Ja	Ja
Macadamia-/Queenslandnuss	Nein	Nein	Nein
Sellerie und daraus hergestellte Erzeugnisse	Nein	Nein	Nein
Senf und daraus hergestellte Erzeugnisse	Nein	Nein	Ja
Sesamsamen und daraus hergestellte Erzeugnisse	Nein	Ja	Ja
Schwefeldioxid und Sulfit in Konzentrationen > 10 mg/kg oder > 10 mg/l	2 PPM *	Nein	Ja
Lupinen und daraus hergestellte Erzeugnisse	Nein	Nein	Ja
Weichtiere und daraus hergestellte Erzeugnisse	Nein	Nein	Nein
* Gemäß Verordnung (EU) 1169/2011 müssen Schwefeldioxid und Sulphite nur in Konzentrationen von mehr als 10 mg/kg oder 10 mg/l, ausgedrückt als SO ₂ , angegeben werden.			
Mögliche Kreuzkontaminationen mit Allergenen			
Kann Spuren enthalten von: SOJA, SESAM, MANDELN, HASELNÜSSE, WALNÜSSE, PECANNÜSSE, PISTAZIEN, KASCHUNÜSSE, ROGGEN, GERSTE, HAFER, DINKEL, KAMUT.			

GVO INFORMATION

Das Produkt enthält keine nach VO (EG) 1829/2003 und VO (EG) 1830/2003 kennzeichnungspflichtigen Zutaten aus genetisch veränderten Organismen.

DIÄTETISCHE ANGABEN

Geeignet für Vegetarier (ovo-lacto):	Ja
Geeignet für Veganer:	Nein

MIKROBIOLOGISCHE INFORMATION

	Einheit	M	m	n	c: > m	Methode / Anmerkungen
Enterobakterien:	/ g	100				NF V08-054, ISO 21528-2
Bacillus cereus:	/ g	1 000				ISO 7932
Salmonellen:	/ 25 g	abwesend				PAM 55
Listeria monocytogenes:	/ 25 g	abwesend				PAM 16

Artikelnummer: 10246055	Letzte Änderung am: 01.03.2024
--------------------------------	---------------------------------------

HALTBARKEITS- UND LOGISTIKINFORMATION

Lagerbedingungen	
Mindesthaltbarkeit nach Produktion:	450 Tage
Lagertemperatur:	Gefroren: < -18 °C
Lagerhinweis:	Nach dem Auftauen, nicht wieder einfrieren, trocken lagern und vor Wärme schützen
Lagerbedingungen nach dem Auftauen (Lab-Simulation)	
Mindesthaltbarkeit:	3 Tage
Lagertemperatur:	Umgebungstemperatur: 15 - 25 °C
Lagerhinweis:	Sichtverpackung
Lagerbedingungen nach dem Auftauen (Lab-Simulation)	
Mindesthaltbarkeit:	2 Tage
Lagertemperatur:	Umgebungstemperatur: 15 - 25 °C
Lagerhinweis:	Nicht verpackt
Transportbedingungen	
Transporttemperatur:	< -18 °C

VERPACKUNGSINFORMATION

Verkaufseinheit				
Nettogewicht:	4,200 kg	Bruttogewicht:	4,543 kg	Stückzahl: 60 ST
Primärverpackung:				
Beschreibung:	Bogen	Material:	Faltschachtelkarton, BOPP	
Beschreibung:	Beutel	Material:	HDPE	
Beschreibung:	Bogen	Material:	Papier	
Beschreibung:	Papier	Material:	Papier	
Sekundärverpackung				
Beschreibung:	Box	Material:	Wellpappe	

GESETZLICHE INFORMATION

Alle Produkte entsprechen den europäischen und nationalen Lebensmittelgesetzen. Kreuzkontaminationen in den verwendeten Rohwaren unterliegen nicht unserem Einfluss und sind hier nicht erfasst. Wir stellen diese Zusatzinformation auf Anfrage gerne zur Verfügung.

ERKLÄRUNG

Dieses Dokument wurde elektronisch aus einer validierten QA/ERP Datenbank erstellt und gilt daher auch ohne Unterschrift. Die notwendigen Validierungsschritte in der Datenbank stellen die Aktualität und Richtigkeit der enthaltenen Informationen, nach unserem besten Wissen, sicher. Indem er dieses Spezifikationsdokument akzeptiert, bestätigt der Kunde, über die letzte, aktuelle und gültige Spezifikation zu verfügen. Für alle anderen Fälle produktbezogener Informationen kann die Aktualität nicht garantiert werden, da sie nicht Bestandteil eines validierten C&D Managementsystems ist.